

Brugsanvisning

Käyttöohje

Manual de instruções

Kogesektion

Keittotaso

Placa

## INDHOLDSFORTEGNELSE

Oplysninger om sikkerhed	2	Råd og tip	15
Sikkerhedsanvisninger	4	Vedligeholdelse og rengøring	16
Installation	6	Fejlfinding	17
Produktbeskrivelse	9	Tekniske data	19
Daglig brug	11	Energieffektiv	20

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## OPLYSNINGER OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### **Sikkerhed for børn og andre udsatte personer**

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

## Generelt om sikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gaffler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## SIKKERHEDSANVISNINGER

### Installation



**ADVARSEL!** Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



**ADVARSEL!** Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
  - Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
  - Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
  - Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
  - Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
  - Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
  - Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
  - Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
  - Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
  - Hvis apparatet installeres over en skuffe:
    - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
    - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem apparatets bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
  - Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
  - Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
  - Brug den korrekte netledning.
  - Netledningerne må ikke være viklet sammen.
  - Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
  - Kablet skal forsynes med trækaflastning.
  - Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
  - Brug ikke adaptere til flere stik og forlængerledninger.
  - Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
  - Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
  - Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
  - Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
  - Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
  - Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
  - Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen

### Tilslutning, el



**ADVARSEL!** Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.

til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## Brug



**ADVARSEL!** Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezonen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezonerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



**ADVARSEL!** Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.

- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



**ADVARSEL!** Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

## Bortskaffelse



**ADVARSEL!** Risiko for personskade eller kvælning.

## INSTALLATION



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

### Indbygningskogesektioner

Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

### Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkablet.
- Udskift kun det beskadigede netkabel med reservekablet. Kontakt altid Electrolux Service A/S.



**ADVARSEL!** Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.



**FORSIGTIG!** Undlad at bore eller lodde ledningsenderne. Dette er strengt forbudt!

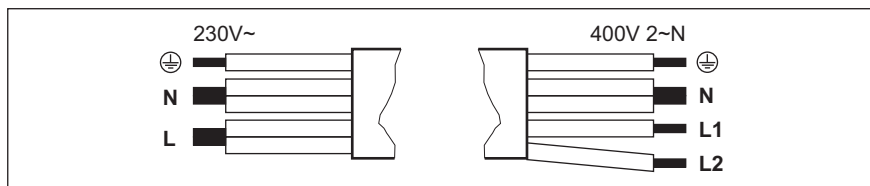


**FORSIGTIG!** Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

### To-faset forbindelse

1. Fjern kabelendehætten fra sorte og brune ledninger.
2. Fjern en isolering af de brune og sorte kabelender.
3. Sæt en ny ledningsendehætte på 1,5 mm<sup>2</sup> på hver kabelende. (specielt værktøj påkrævet).

### Kabelkrydssektion



Ét-faset forbindelse - 230 V~		To-faset forbindelse - 400 V 2 ~ N	
	Grøn - gul	Grøn - gul	
N	Blå og blå	Blå og blå	N

Ét-faset forbindelse - 230 V~		To-faset forbindelse - 400 V 2 ~ N	
L	Sort og brun	Sort	L1
		Brun	L2

## Fastgørelse af pakningen - Installation på køkkenbord

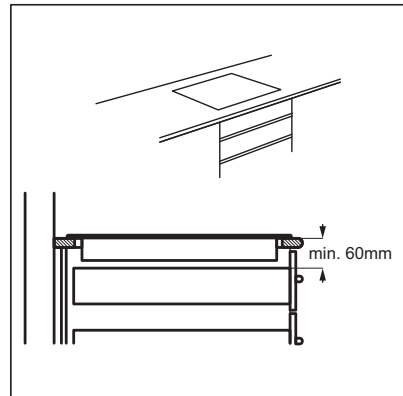
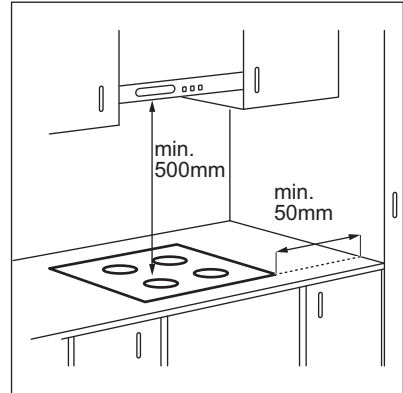
1. Rengør bordpladen rundt om udskæringen.
2. Fastgør den medfølgende 2x6 mm pakningsliste til kogesektionens nederste kant langs glaskeramikkens udvendige kant. Pakningen må ikke strækkes. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.
3. Læg nogle millimeter til længden, når du tilpasser pakningslisten.
4. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.

## Fastgørelse af pakningen - Integreret installation

1. Rengør falserne på bordpladen.
2. Skær den medfølgende 3x10mm pakningsliste i 4 stykker. Stykkerne skal have samme længde som falsen.
3. Skær enderne af stykkerne af i en vinkel på 45°. De skal passe præcist i hjørnerne af falserne.
4. Fastgør listerne til falsen. Stræk ikke i stykkerne. Bind ikke enderne af stykkerne over hinanden.

Når kogesektionen er samlet, forsegles det resterende mellemrum mellem glaskeramikken og bordpladen med silikone. Sørg for, at silikonen ikke kommer under glaskeramikken.

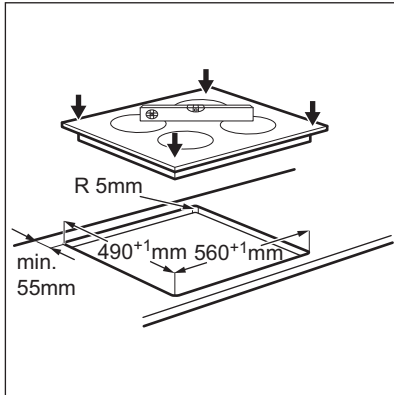
## Montering



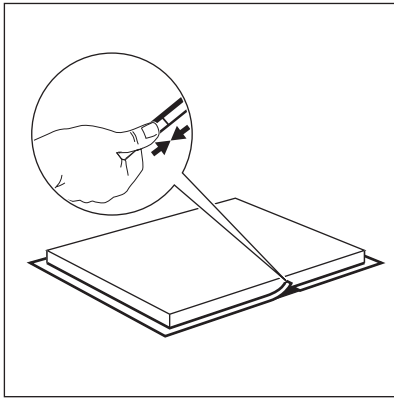
Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogesektionens ventilation opvarme de genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen. Du kan installere et separationspanel, men det er ikke obligatorisk.

## Installation på køkkenbord

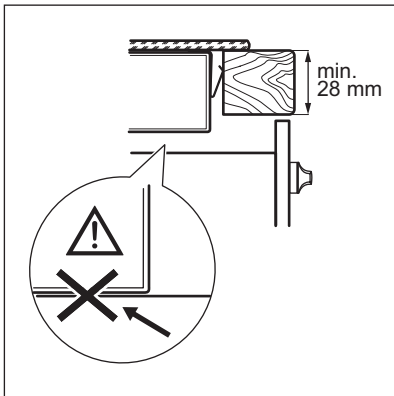
1.



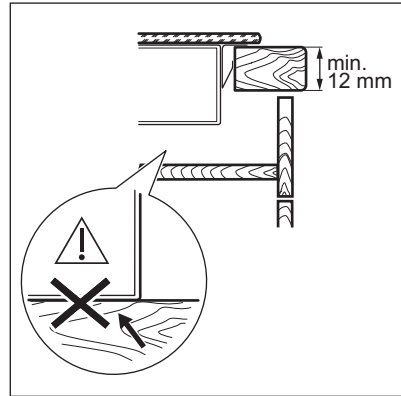
2.



3.

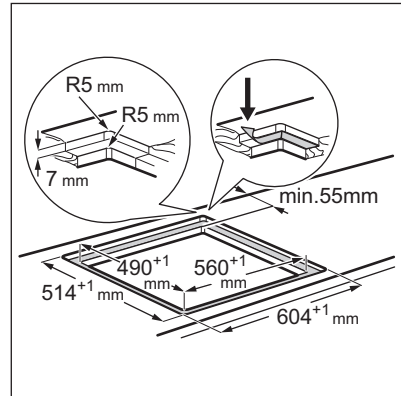


4.

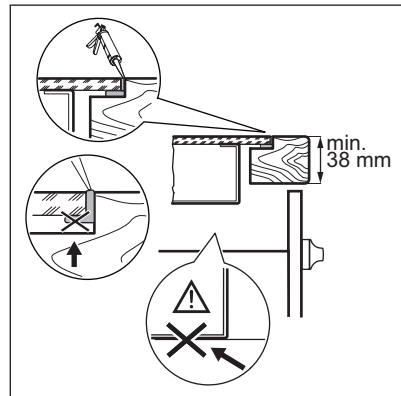


## Integreret installation

1.

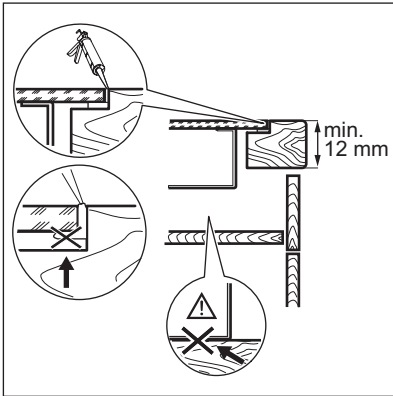


2.



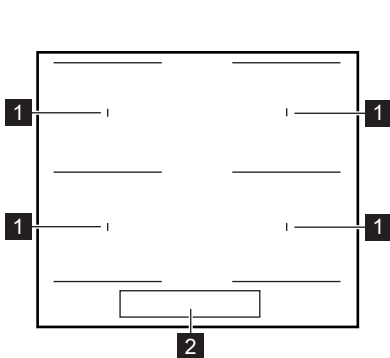


3.



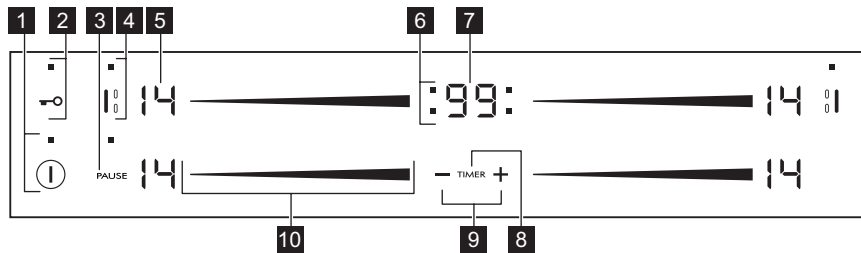
## PRODUKTBESKRIVELSE

### Øversigt over kogesektionen



- 1** Induktionskogezone
- 2** Kontrolpanel











### Øversigt over betjeningspanelet



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

	Sensor-felt	Funktion	Kommentar
1		ON/OFF	Tænder/slukker for kogesektionen.
2		Lås / Børnesikring af ovnen	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3	PAUSE	Pause	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
4		MultiZone	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
5	-	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.
6	-	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7	-	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8	TIMER	-	Vælger kogezone.
9	+ / -	-	Øger eller mindsker tiden.
10	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

## Display for varmetrin

Display	Forløb
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	Pause er i brug.
	Accelerator er i brug.
	Power-funktionen er i brug.
	Der er en funktionsfejl.
	Eco-Heat (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holde varm/restvarme.
	Lås /Børnesikring af ovnen er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Automatisk slukning er i brug.

## Eco-Heat (3-trins restvarmeindikator)



### ADVARSEL! / /

Forbrændingsrisiko ved restvarme. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger. Kontrollamperne kan også blive tændt for tilstødende kogezoneer, selv hvis du ikke bruger dem.

Induktionskogezoneer producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogeøjets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogeøjets bund.

## DAGLIG BRUG





**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

### Automatisk slukning

**Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:**

- alle kogezoneer deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezoneen køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- Du bruger forkert kogeøj. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezoneen automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

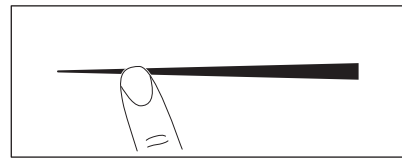
**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

### Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

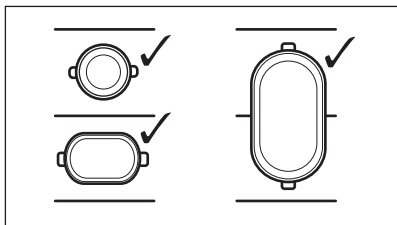
Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.



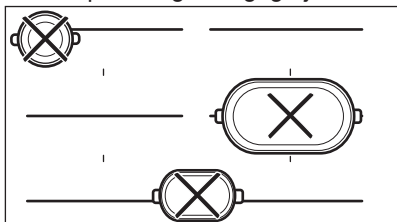
### Brug af kogezoneerne

Sæt kogeøjets i midten af den valgte kogezone. Induktionskogezoneer tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogeøjets bund.

Du kan bruge stort kogeøj placeret på to kogezoneer samtidigt. Kogeøjets skal dække begge zoners midte. Korrekt placering af kogeøj:



Forkert placering af kogegej:



## MultiZone

**i** Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner.

Funktionen forbinder to kogezone, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezoneerne.

**Sådan aktiveres funktionen for venstre/højre kogezone:** Tryk på  $\frac{0}{0}$ . Tryk på en af betjeningssensorerne i venstre/højre side for at indstille eller skifte varmetrin.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på  $\frac{0}{0}$ . Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

## Accelerator

Aktiver denne funktion for at få et ønsket varmetrin på kortere tid. Når den er slået til, er zonen tændt ved den højeste indstilling i starten og fortsætter derefter tilberedningen ved det ønskede varmetrin.

**i** For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** tryk på enden af kontrollinjen til højre ( $\text{P}$  tændes). Tryk derefter straks

et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes  $\text{R}$ .

**Sådan deaktiveres funktionen:** skift varmetrinnet.

## Power-funktion

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszoneerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

**i** Se kapitlet "Tekniske data".

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** tryk på enden af kontrollinjen til højre.  $\text{P}$  tændes.

**Sådan deaktiveres funktionen:** skift varmetrinnet.

## Timer

### Nedtællingstimer

Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezoneen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezoneen og derefter funktionen.

**Sådan indstilles kogezoneen:** Tryk på TIMER en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på  $\text{+}$  på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

**Sådan vises den resterende tid:** Vælg kogezoneen med TIMER. Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

**Sådan ændres tiden:** Vælg kogezoneen med TIMER. Tryk på  $\text{+}$  eller  $\text{-}$ .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Indstil kogezone med **TIMER**, og tryk på **—**. Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezone slukkes.

**i** Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezone slukkes.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på **TIMER**.

**Optællingstimer (Optællingstimer)**  
Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.

**Sådan indstilles kogezone:** Tryk på **TIMER** en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på **—** på timeren. **UP** tændes. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem **UP** og den forløbne tid (minutter).

**Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt:** Vælg kogezone med **TIMER**. Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Indstil kogezone med **TIMER**, og tryk på **+** eller **—**. Kontrollampen for kogezone slukkes.

### Minutur

Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezone ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet **0**.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på **TIMER**. Tryk på **+** eller **—** på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på **TIMER**.

**i** Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezone.

## Pause

Denne funktion indstiller alle aktive kogezone til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på kontrolpanelerne låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Berør **PAUSE** for at aktivere funktionen.

**0** tændes. Varmeindstillingen sænkes til 1.

Rør ved **PAUSE** for at deaktivere funktionen. Den forrige varmeindstilling tændes.

## Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezone er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

**Indstil først varmetrinnet.**

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på **→○**. **L** tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på **→○**. Det forrige varmetrin aktiveres.

**i** Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.


## Børnesikring af ovnen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.


**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med **①**. Indstil ikke varmetrin. Tryk på **→○** i 4 sekunder. **L** tændes. Sluk for kogesektionen med **①**.




**Sådan deaktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med **①**. Indstil ikke varmetrin. Tryk på **→○** i 4 sekunder. **0** tændes. Sluk for kogesektionen med **①**.

**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med **①**. **L** tændes. Tryk på **→○** i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet**



**inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

## OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)


Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.


Tryk på  i 3 sekunder.  eller 

tændes. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.








Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

## Strømbegrænsning

Oprindeligt er kogesektionen på sit højeste mulige effektniveau.

### Sådan reduceres eller øges effektniveauet:

1. Sluk for kogesektionen.
2. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på  eller  i 3 sekunder.  eller  tændes.
4. Tryk på **TIMER**. P 72 tændes.
5. Tryk på  /  på timeren for at indstille effektniveauet.

### Effekt niveauer

Se kapitlet "Tekniske data".

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W

- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

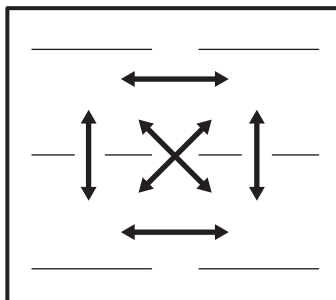


**FORSIGTIG!** Sørg for, at den valgte effekt passer til husholdningens installationssikringer.

## Eco-Logic

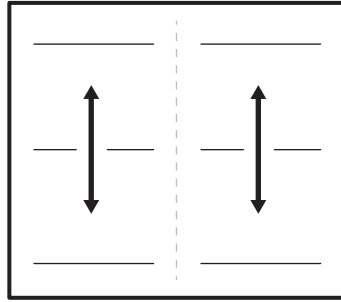
- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3600 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3600 W.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Det sidst valgte varmetrin har prioritet. Som konsekvens kan varmetrinnet for de andre zoner blive reduceret automatisk. Det forrige varmetrin, og det nye justeret af funktionen, skifter på displayet i 60 sekunder.

Når du stiller Strømbegrænsning-funktionen på **6,0 kW eller derunder**, fordeles kogezonens effekt mellem alle kogezoner.



Når du stiller Strømbegrænsning-funktionen på **over 6,0 kW**, fordeles

kogezonens effekt mellem to kogezoner i et par.



## RÅD OG TIP



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### Kogegrej



For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.

### Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra en producent).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

### Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

### Kogegrejets mål

Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.



Se under "Tekniske data".

## Lyden under drift

### Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæseren kører.

**Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.**

## Eco-Off (Øko-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

## Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af

strømforbruget. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstilling	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 3	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
3 - 5	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under tilberedningen.
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
7 - 9	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
7 - 9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
14	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommefrites.		
P	Kogning af større mængder vand. Power-funktionen er aktiveret.		

## VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.



- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

## Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en

specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.






## FEJLFINDING



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### Hvis noget går galt...

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstiller ikke varmetrinnet i 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause-funktionen er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfelterne ①.	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Accelerator går ikke i gang.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der lyder ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Der henvises til "Daglig brug".
 tændes.	Automatisk slukning er i brug.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 tændes.	Børnesikring af ovnen eller Lås er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Nyttige oplysninger og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se under "Tekniske data".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret installatør om at kontrollere installationen.

## Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet

af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises. Sørg for, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

## TEKNISKE DATA

### Mærkeplade

Model SI2M7643DW  
Type 61 B4A 04 AD  
Induktion 7.2 kW  
Serienr. ....  
SMEG

PNC 949 594 490 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Fremstillet i Tyskland  
7.2 kW



### Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominal effekt (maks. varmetrin) [W]	Power-funktion [W]	Power-funktion maksimal varighed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste højre	2300	3200	10	125 - 210

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

## ENERGIEFFEKTIV

### Produktinformation ifølge EU 66/2014

Identifikation af model		SI2M7643DW
Type kogesektion		Indbygget kogesektion
Antal kogeområder		2
Opvarmningsteknologi		Induktion
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Venstre	L 39,2 cm B 19,5 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Højre	L 39,2 cm B 19,5 cm
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Venstre	183,9 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Højre	183,9 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		183,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne


### Energibesparelse


Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

### MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke

apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

